

ТКАЧЕНКО М.О., к.е.н., ст. викл., НТУ «ХПІ»

КОЛЄСНІЧЕНКО А.С., ас., НТУ «ХПІ»

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ТА АУДИТУ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Становлення нових ринків сфери послуг національної економіки обумовлює активізацію розвитку готельно-ресторанного господарства, невід'ємною частиною якого виступають управлінські процеси.

Дослідженням актуальних питань, пов'язаних з діяльністю суб'єктів господарювання готельної індустрії присвячені праці вітчизняних і зарубіжних вчених, зокрема, теоретичні й практичні основи управління й запровадження системи внутрішнього контролю та аудиту розглянуто в роботах: С.В. Бардаша [4], І.В. Десяткіної [2], С.В. Діденко [1], Н.Ю. Мардус [3], Є.В. Мниха [4], В.В. Немченка, А.І. Нечаюк [5] та ін. Однак, проблеми формування ефективної управлінської моделі, адаптованої до сучасних умов функціонування підприємств готельно-ресторанного комплексу, зокрема через удосконалення функції контролю та аудиту, залишаються відкритими для дослідження.

Світовий досвід впровадження внутрішнього контролю та аудиту свідчить про наявність зворотного зв'язку між об'єктом і системою управління. В ході здійснення процедури внутрішнього аудиту управлінська підсистема опирається на інформацію, що відтворює реальний стан об'єкта перевірки та фактичну реалізацію управлінських рішень [5, с. 141–142].

У міжнародному науковому просторі, як правило, не виділяють галузеві особливості щодо методичних аспектів аудиту, опираючись на відповідні підходи з питань практичного обліку, який за своєю суттю не характеризується галузевими різновидами. Тому, проведення внутрішнього аудиту витрат на

підприємствах готельно-ресторанного господарства наразі потребує продукування науково обґрунтованих організаційно-методичних рішень, які здатні значно підвищити поінформованість користувачів та зацікавлених осіб.

Внутрішній аудит, виступаючи однією з форм контролю, забезпечує своєчасність виявлення, обробки та усунення явищ і фактів, які заважають ефективному веденню фінансово-господарської діяльності та досягненню цільових орієнтирів. Нагальність запровадження системи внутрішнього аудиту у закладах готельно-ресторанного бізнесу загострюється підвищеною чутливістю суб'єктів господарювання цієї галузі до макроекономічної нестабільності ринку та соціальною спрямованістю їх діяльності, адже окрім розповсюджених прийомів реалізації контрольної функції за основними економічними показниками фінансово-господарської діяльності, особливого підходу потребує процес забезпечення якості обслуговування споживачів, що свідчить про соціальну значущість внутрішнього контролю.

Національна кон'юнктура ринку, яка характеризується присутністю численних факторів різного ступеня прогнозованості, обумовлює необхідність проведення внутрішнього аудиту. Головним чином, це пов'язано з формулюванням власниками та управлінцями комплексу завдань щодо: упорядкування структури та організації внутрішньої моделі управління, удосконалення обліково-аналітичного забезпечення процесу прийняття рішень, створення сприятливого бізнес-клімату, що в результаті націлено на досягнення суттєвої економії ресурсів підприємства. Крім цього, запровадження внутрішнього аудиту набуває особливої актуальності для власників-управлінців, які приймають опосередковану участь у фінансово-господарському житті організації, делегуючи свої повноваження професійним менеджерам.

На практиці існують ситуації, коли функція внутрішнього аудиту на підприємствах готельно-ресторанного комплексу є незатребуваною. Зокрема, у випадках, коли власники бізнесу виступають менеджерами підприємства і самостійно контролюють всі аспекти господарювання. Однак, за умов прискорених темпів зростання розмірів компанії та підвищеної складності процесів управління у власників-менеджерів може виникнути ілюзія контролю, яка виражається у думці, що бізнес не має тенденції

динамічних змін і всі аспекти діяльності суб'єкта господарювання знаходяться під контролем. Проте, фактично керівництво не володіє важелями фізичного впливу та повного контролю ситуації.

Дослідження порядку реалізації контролю на підприємствах готельно-ресторанного комплексу свідчать, що серед підрозділів таких компаній забезпечення цієї функції належить до компетенції служби внутрішнього контролю або контрольно-ревізійного відділу.

За своїм призначенням ревізійна діяльність спрямована на ретроспективний аналіз та перевірку, тобто на події чи обставини, які вже відбулися, а також на остаточні наслідки, спричинені цими подіями. При цьому, внутрішній аудит орієнтований на перспективу, тобто на оцінку та прогноз майбутніх подій, які можуть несприятливо вплинути на діяльність окремих підрозділів чи підприємства загалом. Тобто, ревізія надає оцінку вже матеріалізованим ризикам, тоді як внутрішній аудит свідчить щодо можливості пошуку шляхів зниження ризиків та оцінки негативних ефектів від їх впливу.

До основних завдань внутрішнього контролю діяльності закладів готельно-ресторанного господарства можна віднести: інвентаризацію матеріальних цінностей; перевірку правильності встановлення продажних цін на продукцію і послуги (зокрема, для кейтерингових підприємств); перевірку правильності складання калькуляцій на продукцію; здійснення контролю за якістю продуктів; перевірку правильності витрачання продуктів відповідно до встановлених норм; перевірку обґрунтованості списання за актами на псування, брак продуктів і товарів; перевірку правильності списання бою і брукху посуду тощо [2, с. 50-51].

Рішення щодо необхідності запровадження системи внутрішнього аудиту має бути зваженим та автономним, не бути пов'язаним з фактом користування компанією послугами зовнішнього аудиту. Причина цього тезису полягає у різних функціях внутрішнього і зовнішнього аудиту. Зовнішній аудит традиційно присвячений питанням підтвердження достовірності фінансової звітності компанії та фокусується на операціях і подіях, які здатні сутнісно впливати на показники фінансової звітності. Внутрішній аудит спрямований в першу чергу на проведення оцінки діючої системи контролю та управління ризиками суб'єкта господарювання та концентрує увагу на

операціях і подіях, які заважають високій результативності досягнення підприємством поставлених цілей.

Таким чином, взаємозалежність між двома видами аудиту виражається в тому, що ефективний внутрішній аудит стимулює зниження витрат компанії на зовнішній аудит, однак не може повністю відмінити необхідність проведення зовнішнього аудиту.

Проведений аналіз дозволяє зробити висновок, що підвищення ступеня контролю власника підприємства готельно-ресторанного господарства та запровадження системи внутрішнього аудиту не лише допоможе здійснювати планомірний перманентний контроль за витратами з виявленням та усуненням наявних недоліків та відхилень, але й сприятиме оптимізації та мінімізації їх рівня, створенню підґрунтя для покращення роботи управлінських ланок усіх рівнів й оперативному реагуванню на дію внутрішніх чи зовнішніх чинників.

Список літератури:

1. Діденко С.В., Горбенко Я.О. Організація служби внутрішнього аудиту на підприємстві. Економіка і регіон. 2016. № 1. С. 127-131;
2. Десяткіна І.В. Порядок проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства. Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю та аналізу: міжнародний збірник наукових праць. 2011. № 3 (21), Ч. 2. С. 45-53;
3. Мардус Н.Ю. Теоретичні аспекти організації аудиту готельно-ресторанної справи. Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю: матеріали 3-ї Всеукр. наук.-практ. конф. (Полтава, 26 жовтня 2018 р.). Полтава : ПДАА, 2018. С. 319-320;
4. Мних Є.В. Контроль у системі інноваційного менеджменту підприємства: монографія / Є.В. Мних, С.В. Бардаш, О.А. Шевчук та ін.; за ред. Є.В. Мниха. К.: КНТЕУ, 2011. 452 с.
5. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.